



Regione Umbria



LE ECCELLENZE BIOLOGICHE DELL'UMBRIA



Realizzato con il contributo della Regione Umbria - Legge n.38/2003

CREDITS:



Foto con licenza :

Ed Yourdon (p. 1), Andrew Malone (p. 2), 1Uk3 (p. 3), Listener (p.3), Monkeyatlarge (copertina, p. 3), Unragazzochiamatob (p.4, p.10), Epsos.de (p. 5), LaPrimaDonna (p. 5), Monica-Arellano onpin (p. 6), IrriImages (p. 7), SoilScience (p. 8), Bruce Tuten (p. 9), Eppha (p. 12), Pizzodisevo (p. 22, p. 13), Riabaeck (p. 18), UmbriaLovers (p. 18), Yellow Cat (p. 18), Grzegor Lobnisky (p. 19), Keepwaddling1 (p. 18), Matalyn (p. 21), Satyricon86 (p. 22), See-ming Lee (p. 24), Shansby (p. 24), Simon Aughton (p. 24), JodyMacnary Photography (p. 26), Schwartzerkater (p. 2).

Uno speciale ringraziamento per il materiale fotografico fornito da Giuseppe Altieri, Cecchetti Angelo, Simone Rinaldi e Richard Schecner.

Testi a cura di:

Dott. Giuseppe Altieri e Dott.ssa Antonella Gasparetti
STUDIO ASSOCIATO AGERNOVA - www.agernova.it

Grafica e stampa:

AGENZIA SPACELOOK - www.spacelookat.com

Agroecologia ed agrosistemi: Cos'è l'agricoltura biologica

L'Agricoltura Biologica è un **sistema di produzione "Agroecologico" rispettoso della Fertilità del Suolo, della Naturale Fisiologia delle Piante e degli Animali e della Biodiversità** negli **"Agroecosistemi"** organizzati dall'Uomo. Basandosi sui principi scientifici dell'Agroecologia, verificati da millenni di esperienze nelle Tradizioni Agricole locali, essa ottimizza tutti i fattori di produzione sinergici ed interdipendenti, **escludendo l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di Organismi Geneticamente Modificati (OGM)**. Il fine è quello di ottenere **produzioni "econologiche"** (economiche ed ecologiche), di elevata qualità nutrizionale, esenti da sostanze inquinanti ed organismi transgenici (OGM), estranei ai cicli vitali e pertanto pericolosi per l'ambiente e per la salute umana ed animale.

In una moderna agricoltura ciò è possibile grazie alla «sintonia» tra tecnologie biologiche avanzate «ecocompatibili» e tradizioni agroecologiche. Si esalta in tal modo **«il ruolo multifunzionale» dell'attività rurale**, nel rispetto dei diritti inviolabili alla salute, all'ambiente salubre (Art. 32, 9, 41 della Costituzione Italiana), al Progresso dell'Agricoltura nella conservazione della fertilità dei terreni per le future generazioni (Art. 44 della Costituzione Italiana).

Studi autorevoli indicano l'agricoltura biologica tradizionale quale unica soluzione possibile per la **sovranità alimentare** dei popoli e per la risoluzione della fame nel mondo, dopo il fallimento dell'agricoltura industriale globalizzata. L' Agricoltura Biologica è definita a livello europeo dal **Reg. CE 834/07** e successive integrazioni.



Agricoltura biologica «Amica dell'Uomo nel suo ambiente di vita»

Massima riduzione dell'impatto ambientale, eliminazione di Pesticidi, Diserbanti, Disseccanti, Ormoni, Concimi chimici ed OGM, conservazione della Fertilità del terreno (humus), ridotta emissione di gas serra, minor consumo d'energia e bilancio energetico positivo: sono questi gli obiettivi prioritari dell'agricoltura biologica *"amica dell'ambiente, ovvero dell'Uomo che si colloca al vertice delle reti alimentari che forniscono materia ed energia agli esseri viventi: gli Agroecosistemi"*.

AGROECOSISTEMA E BIODIVERSITÀ:

L'Agricoltura Biologica ha impatto molto inferiore a quella convenzionale sulla Biodiversità, **non usando antiparassitari e diserbanti chimici** di lunga persistenza, **dannosi per la flora e fauna selvatica e gli organismi utili** (Api, Insetti predatori, Uccelli, Rettili, Anfibi, Mammiferi insettivori, ecc.).

L'avvicendamento delle coltivazioni con specie miglioratrici e leguminose che fissano l'azoto atmosferico nel terreno, l'uso di varietà vegetali e razze animali più resistenti a malattie ed adattate all'ambiente, lo sviluppo di **siepi ed aree vegetazionali indisturbate**, portano ulteriore incremento di biodiversità negli agroecosistemi biologici, soprattutto se gli agricoltori, oltre a rispettare gli obblighi normativi, si impegnano in altre utili pratiche Agroecologiche, quali **l'inerbimento delle coltivazioni arboree**, la copertura del suolo con **coltivazioni erbacee intercalari** tra le produzioni principali (sovesci), le **consociazioni colturali**, **l'agro-forestazione**, **l'impiego di Insetti ed altri Organismi utili naturali** nella Difesa Fitosanitaria, l'incremento della sostanza organica nei terreni, ecc.

«La Biodiversità è fonte di stabilità, riduce l'inquinamento, crea salute, migliora il reddito degli agricoltori e l'economia nazionale».



SUOLO: l'agricoltura biologica migliora la fertilità dei terreni, che risultano **più ricchi di humus** (sostanza organica stabile) e con maggiore biodiversità (lombrichi, insetti utili, ecc.) ed attività microbiologica. La maggiore copertura dei terreni, gli avvicendamenti colturali, le colture intercalari, la limitazione delle lavorazioni meccaniche **proteggono il suolo dall'erosione**, aspetto particolarmente importante in Italia, Paese a forte rischio idrogeologico e di alluvioni, per mancanza di trattenimento dell'acqua « a monte».

ACQUA: l'agricoltura biologica **riduce l'infiltrazione di nitrati**, migliorando la qualità delle acque superficiali e profonde. Studi scientifici dimostrano perdite di nutrienti per unità di superficie fino al 57% inferiore nei sistemi agricoli biologici rispetto a quelli convenzionali. **Si elimina** nel contempo **la contaminazione delle acque di falda e superficiali con Pesticidi di sintesi**, che in Italia si trovano attualmente in alta percentuale .

CLIMA E ARIA: l'uso di concimi organici compostati, la maggior percentuale di humus nei terreni, la riduzione delle lavorazioni meccaniche, l'alimentazione al pascolo e foraggi degli animali riducono il consumo di energia fossile e le perdite di carbonio, con **minore emissione in atmosfera di gas serra** (CO₂, NO₂ e Ch₄) ed altri agenti inquinanti, come i residui di pesticidi. Gran parte dei gas serra derivano infatti dagli allevamenti intensivi (che consumano oggi alimenti in grado di sfamare almeno 10 miliardi di esseri umani), dai sistemi agroindustriali di trasformazione, conservazione e dai trasporti mondiali conseguenti.

MENO CONSUMO D'ENERGIA: uno studio condotto in Germania ha confrontato 18 aziende



Il letame degli allevamenti al pascolo è la base della fertilità dei terreni biologici.



agricole coltivate a seminativi e con allevamenti da latte dimostrando il minor consumo energetico nella produzione biologica: **6,8 gigajoule per ettaro rispetto ai 19,4 gigajoule** per ettaro di consumo medio delle aziende intensive, determinato dal ricorso ad energia fossile per la essicazione dei foraggi e dall'uso di fertilizzanti azotati e Pesticidi di sintesi.

AGRICOLTURA BIOLOGICA: PRINCIPI BASE

- produrre **alimenti genuini**, di alta qualità nutrizionale e sanitaria;
- **migliorare i cicli biologici** e la Biodiversità nell'Agroecosistema aziendale;
- **migliorare la fertilità dei suoli** nel tempo, proteggendoli dall'erosione;
- usare **risorse rinnovabili** in sistemi agricoli organizzati a livello locale, evitando ogni forma di inquinamento;
- assicurare agli agricoltori il **giusto reddito** e un **ambiente sano di vita e lavoro**;
- allevare **animali** in condizioni di vita rispettose del **loro comportamento innato**;
- conservare la **diversità genetica** del sistema agricolo e dell'ambiente e rispettare la «memoria genetica» di tutti gli esseri viventi, escludendo gli OGM;
- garantire la **sovranità alimentare** dei popoli e favorire un **commercio etico e consapevole** a partire dal territorio locale.



CONSOCIARE CONVIENE:

la coltivazione mista di orzo, fave e pisello consente di aumentare la resa per ettaro, riduce la necessità di concimi organici, producendo un alimento pronto per gli animali.



Valore nutrizionale dei Prodotti Biologici

Numerosi lavori confermano la **superiorità nutrizionale** degli alimenti biologici e biodinamici rispetto a quelli convenzionali.

Tra le ricerche recenti quella di Denis Lairon, dell'Università di Marsiglia, collaboratore degli Istituti Nazionali Francesi per la Ricerca in Agricoltura e per la Sanità e Ricerca medica. Secondo Lairon *"i sistemi di agricoltura biologica hanno dimostrato di produrre alimenti con standard nutrizionali di elevata qualità, con un maggior contenuto di **sostanza secca**, di alcuni **minerali (ferro, magnesio) e micronutrienti ad effetto antiossidante (fenoli, resveratrolo)**, mentre i prodotti d'origine animale presentano **maggior contenuto di acidi grassi polinsaturi (grassi salubri)**. In riferimento alla sicurezza alimentare, la grande maggioranza (dal 94 al 100%) degli alimenti biologici **non contiene alcun residuo di pesticidi**, gli **ortaggi biologici** presentano il **50% in meno di nitrati** (precursori di sostanze cancerogene), mentre nei cereali il livello delle micotossine è analogo ai prodotti convenzionali"* *.

Altri risultati confermano nel grano, pomodoro, cavolo, cipolla e lattuga "Bio" il **10-20% in più di vitamine**. I bio pomodori presentano inoltre **maggior concentrazione di flavonoidi** (antiossidanti, antinfiammatori e vaso-protettivi) che possono ridurre il rischio di malattie cardiovascolari, patologie tumorali e forme di demenza.

* Fonte: «Nutritional quality and safety of organic food. A review» - 2009 Agronomy for Sustainable Development.

«Mangio... ergo sum»
SIAMO QUEL CHE MANGIAMO !





La maggior presenza di vitamine e flavonoidi nei prodotti biologici sarebbe dovuta proprio alla migliore risposta immunitaria da parte della pianta, in assenza di pesticidi chimici.

Le sostanze di autodifesa delle piante sarebbero proprio quegli antiossidanti, presenti nel prodotto fresco e nel contempo importanti per i loro benefici su chi se ne nutre.



Ortaggi e frutti biologici risultano in genere **più buoni e gustosi, meno "acquosi", più aromatici e profumati, con migliori capacità di conservazione** rispetto a quelli convenzionali, (come confermano studi di comparazione organolettica effettuati da assaggiatori professionisti) e si possono mangiare tranquillamente con la buccia, alta fonte di vitamine, senza residui chimici.

Ulteriore elemento di qualità è rappresentato dal più alto contenuto **in ceneri** nei prodotti biologici, indice di maggior assorbimento di sali minerali dal terreno, dovuto al miglior rapporto coi microrganismi del suolo, attraverso le "simbiosi radicali (micorrize)" che stimolano le piante.



Il latte biologico inoltre ha un **più elevato contenuto di vitamina E, antiossidanti naturali, betacarotene, acidi grassi essenziali** (come gli omega 3) che giocano un ruolo fondamentale nel corretto sviluppo del cervello e della retina nei bambini, oltre che nella prevenzione di allergie.

L'Agricoltura biologica tutela la salute umana

L'alimentazione e gli stili di vita salutari sono i temi dominanti del corretto approccio alla prevenzione delle malattie cronico-degenerative che concorrono alla riduzione della qualità di vita. Numerose ed autorevoli ricerche pubblicate sottolineano l'importanza dell'agricoltura biologica in termini di **sicurezza alimentare e tutela della salute umana**.

Di fatto, **i residui dei pesticidi** irrorati sulle coltivazioni e non solo (disseccanti utilizzati lungo strade e ferrovie, insetticidi per inutili trattamenti contro gli adulti di zanzare, ecc.) **si ritrovano in circa la metà della frutta e verdura che ogni giorno arriva nei nostri piatti** e contaminano diffusamente l'ambiente, le acque di falda e il territorio, **accumulandosi nelle catene alimentari**. Una recente indagine dell'ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale) ha rilevato **nelle acque italiane 131 sostanze chimiche**, tra cui inquinanti vietati da molto tempo (es. Atrazina) e disseccanti venduti in passato come biodegradabili, quali il Glifosate (Roundup). **Il 36.6% dei campioni d'acqua analizzati nel nostro Paese è contaminato da pesticidi** (o loro residui non biodegradabili) **in quantità superiore ai limiti di legge**. D'altra parte, l'uso di Agrofarmaci chimici è sempre più elevato e oggi sono circa 300 quelli di uso abituale in Italia, dove **nel 2007 ne sono state distribuite 153.400 tonnellate** (oltre il 30% di tutto il consumo europeo), con una media di **5,64 chilogrammi per ettaro** (ISTAT). Gli effetti negativi esercitati sull'uomo sono molto complessi, difficili da valutare nel loro insieme e si manifestano anche a livelli infinitesimali come per il Glifosate. Per l'Atrazina addirittura sono descritti effetti a dosi 30.000 volte inferiori ai limiti di legge.

*«Il rispetto della Natura...
inizia dalla tua Natura.»*

G.Altieri



Primavera verde... o arancione?

Oltre all'evidente danno paesaggistico alla «verde Umbria», l'impiego dei disseccanti sul terreno distrugge l'humus, provocando erosione e dissesti idrogeologici, oltre ad inquinare le falde acquifere, danneggiando l'ambiente e la salute degli agricoltori e dei consumatori.



Le soglie di «tolleranza» pertanto non garantiscono sull'assenza di danni a lungo termine per la salute umana (Ist. Oncologico Ramazzini). Quasi tutte queste sostanze rientrano fra gli **“interferenti”** o **“disturbatori endocrini”**, molecole che alterano a dosi molto basse funzioni delicatissime quali quelle ormonali, immunitarie, metaboliche e riproduttive.

EFFETTI RICONDUCEBILI AI PESTICIDI INTERFERENTI ENDOCRINI

- disfunzioni ormonali (specie alla tiroide)
- sviluppo puberale precoce
- diminuzione della fertilità maschile e riduzione degli spermatozoi
- aumento aborti spontanei (precoci e tardivi) e gravidanze extrauterine
- disturbi autoimmuni
- aumentato rischio di criptorchidismo e ipospadia
- diabete ed alcune forme di obesità
- elevato rischio di tumori
- deficit cognitivi e disturbi comportamentali (tra cui l'ADHD)
- patologie neurodegenerative

La legge consente limiti massimi di residui chimici per ogni sostanza ma non prevede la sommatoria massima dei diversi principi che possono ritrovarsi negli alimenti. **La presenza nell'organismo umano di differenti residui chimici di sintesi moltiplica gli effetti negativi** che risultano «concause aggravanti» di pericolo per la salute, soprattutto nelle popolazioni già esposte ad altre forme di inquinanti ambientali. **Azioni mutagene, teratogene e cancerogene** (IARC Lione) sono correlate all'esposizione professionale a tali sostanze, con aumenti di **tumori cerebrali, alla mammella, al pancreas, ai testicoli, al polmone, sarcomi, mielomi, leucemie, linfomi non Hodgkin**, questi ultimi correlati da una ricerca svedese al Glifosate (Hardell-Eriksson, *Cancer*, 1999). I rischi sono maggiori se le esposizioni si realizzano durante le prime e cruciali fasi della vita (gravidanza, allattamento, infanzia e adolescenza) e per le persone più deboli per fisiologia e sistema immunitario. Uno studio effettuato su cellule



umane dimostra che **il Glifosate è tossico per le cellule Jeg3 della placenta** a concentrazioni molto minori di quelle usate in agricoltura (Seralini et al. 2009).

Secondo l'OMS **l'Italia è il Paese al mondo con la maggior incidenza di tumori dell'infanzia**, con 175 casi all'anno per milione di abitanti tra 0 e 14 anni di età. Seguono gli USA con 158, Germania con 141 e Francia con 138. La distanza è destinata a crescere perchè siamo anche la Nazione in cui l'incremento è più intenso (+2% vs 1,1% di media UE) . Ad esempio **per linfomi e leucemie** infantili l'incremento annuo in Italia è rispettivamente del 4,6% e dell'1,6% contro una media europea dello 0,9% e 0,6%.

Pertanto l'alimentazione biologica riveste un ruolo di protezione fondamentale **nella prevenzione sanitaria primaria**. Nel 2003 il Dipartimento Salute Ambientale dell'Università di Washington concluse la ricerca *"Esposizione a pesticidi organofosforati di bambini in età prescolare con alimentazione convenzionale e biologica"* con le parole: **" i bambini con dieta prevalentemente biologica presentano livelli di accumulo dei pesticidi inferiori a quelli che consumano alimenti convenzionali. Il consumo di prodotti biologici costituisce un mezzo a disposizione dei genitori per ridurre l'esposizione dei loro figli ai pesticidi"**. Analoghi i risultati del monitoraggio dell' Istituto di Pediatria Preventiva e Neonatologia dell'Università di Siena che ha evidenziato **nelle urine dei bambini italiani "valori di residui significativamente maggiori rispetto agli adulti, residui che scomparivano quando si consumava anche un solo pasto biologico al giorno."**

«IL BAMBINO NON E' UN PICCOLO ADULTO»

Le dosi massime di residui di pesticidi ammesse negli alimenti sono tarate su un corpo di 60 kg e non tengono conto della categoria più debole, quella infantile



IL FRUTTO DELLA CONOSCENZA...



**é biologica...
é italiana...
é coltivata in Umbria...
«MELAMANGIO !»**

I dati ufficiali europei (Eurostat) segnalano che l'aspettativa di vita sana in Italia, dopo un aumento continuo negli anni in cui siamo stati ai primi posti, è scesa da 74,4 anni nel 2004 a 61,2 anni nel 2008, mentre in altri paesi europei è aumentata o è stabile. Un calo sensibile che ha relegato il nostro paese agli ultimi posti nella classifica UE.

Link: <http://epp.eurostat.ec.europa.eu/tgm/refreshTableAction.do?tab=table&plugin=1&pcode=tsien180&language=en>

Il Biologico in Europa: l'Italia ai primi posti... ma non basta

In Europa abbiamo assistito ad un costante aumento delle superfici coltivate in biologico. L'analisi di settore nell'Unione Europea, pubblicata dalla Commissione Europea, evidenzia che il biologico ha raggiunto nel **2008** una superficie complessiva di **7,6 milioni di Ha, il 4.3% dell'intera area agricola dei 27 paesi UE**. Anche nel 2009 è confermato un incremento di superfici e operatori nei principali paesi produttori. In questo scenario, **l'Italia** con oltre **un milione di ettari di terreni biologici e poco meno di 49.000 operatori** ha una posizione di tutto rilievo in Europa.

PAESE	Superfici bio 2009 (ha)	Variazione % 2008-2009	Operatori 2009	Variazione % 2008-2009
ITALIA	1.106.684	+ 10,4%	48.509	- 2,3%
SPAGNA	1.602.870	+ 21,6%	27.627	+ 17,7%
GERMANIA	947.115	+ 4,3%	31.295	+ 7,01%
FRANCIA	677.513	+ 16%	25.203	+ 21%

Fonte: SINAB,Bio in cifre 2009

«L'Italia è il Paese più ricco al mondo per biodiversità e tradizioni agroalimentari: un patrimonio inimitabile che vince la sfida della globalizzazione !»

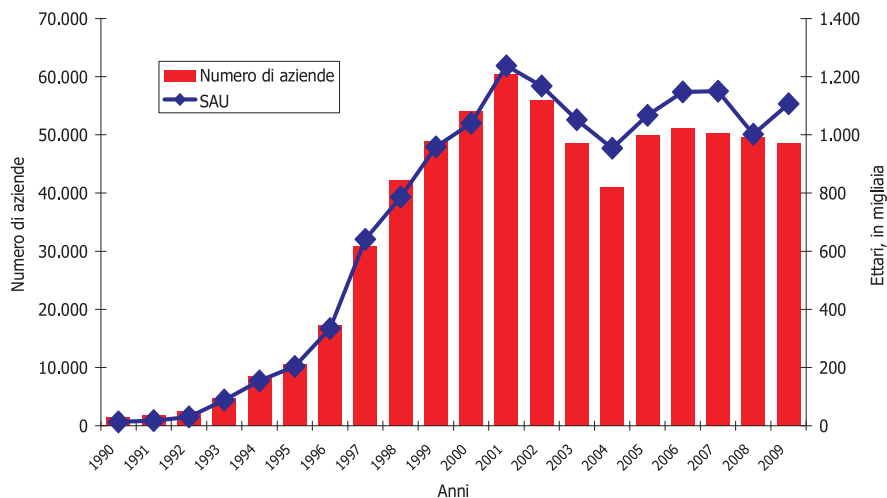
In Italia il Biologico ha avuto grande sviluppo nel decennio 1990/2000, con picco di produttori e superfici coltivate nel 2001, un successivo calo fino al 2008, una ripresa di superfici interessate nel 2009, confermata nel 2010 (+0,6%) con un totale di 1.113.742 ettari a fronte di un calo degli operatori (-1,7%) per un totale di 47.663 unità. Attualmente assistiamo a una forte presa di coscienza dei consumatori, con **una domanda che supera l'offerta** e incrementi continui dei consumi che stanno portando anche in Italia notevoli importazioni di prodotti biologici dall'estero.

PROGRAMMI AGROAMBIENTALI EUROPEI DI SOSTEGNO AL BIOLOGICO

La Politica Agroambientale Europea prevede il sostegno dell'agricoltura biologica, per i suoi benefici sociali ed ambientali, attraverso il **pagamento agli agricoltori** (che si impegnino per almeno 5 anni) **di compensi per mancati redditi** (minore produzione), **maggiori costi** (manodopera e mezzi tecnici), cui si aggiunge il 20% per la transazione burocratica al biologico. Tali risorse sono erogate attraverso i **Piani di Sviluppo Rurale Regionali** (misura 2.1.4 Pagamenti Agroambientali). Vengono inoltre rimborsati (misura 1.3.2 dei PSR) i costi di certificazione e sono previsti contributi per l'assistenza tecnica, la promozione dei sistemi di qualità, l'innovazione nel settore, ecc.

Secondo una recente ricerca MIPAAF/INEA «*Le strategie per lo sviluppo dell'agricoltura biologica*» presentata agli «*Stati Generali del Biologico 2009*» al fine di incrementare le superfici a coltivazione biologica, in particolare nelle aree ad agricoltura

Andamento di operatori e superfici in Italia dal 1990 al 2009



Dati 1990 - 1992: elaborazioni SINAB su stime diverse; dati 1993 - 2009: MIPAAF
Elaborazioni: Nomisma (1993), IFOAM (1994), Biobank (1995 - 1998), SINAB (1999 - 2009)



intensiva, dove è maggiore l'uso dei mezzi chimici, è necessario un maggior sostegno economico alla fase di riconversione (obiettivo prioritario dei programmi agroambientali). In alcune Regioni è stato evidenziato inoltre l'effetto negativo indotto dalla competizione esercitata da altre tipologie di agricoltura, come ad esempio l'agricoltura integrata, che godono di similii aiuti agroambientali ma non hanno gli stessi vincoli tecnici e normativi, con conseguenti minori risultati (riduzioni dei mezzi chimici), difficilmente verificabili in termini di benefici ambientali e sanitari. Ciò è ribadito anche nei rapporti della Corte dei Conti Europea sulla Spesa Agroambientale (n. 3/2005 e n. 7/2011).

Notevoli possono essere benefici «indiretti» dell'agricoltura biologica per la **riduzione della spesa sanitaria nazionale** che incide pesantemente sui bilanci regionali e dello Stato.

E' necessario inoltre potenziare l'assistenza tecnica specialistica, in particolare nella fase di riconversione biologica e i servizi di informazione per gli agricoltori, con adeguati programmi di marketing e valorizzazione del prezzo alla produzione, evitando speculazioni commerciali.

Puntare al mercato locale e alla vendita diretta

Molto interessante è il recente e notevole **sviluppo delle filiere corte o dirette e la nascita dei cosiddetti GAS** (Gruppo di Acquisto Solidali) che consentono di ridurre anche il costo finale al consumo dei prodotti biologici.



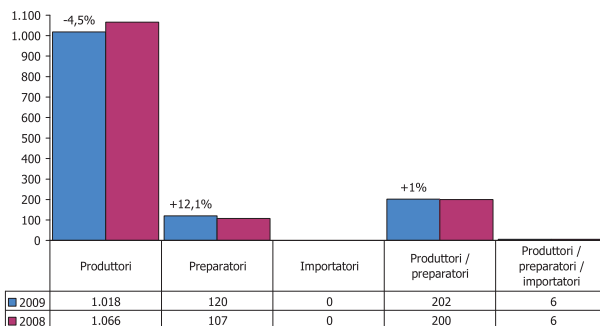
«MANGIA COME PARLI !»
Acquista prodotti del territorio
100% biologici
100% liberi da OGM

L' Umbria Biologica

Secondo la distribuzione degli operatori biologici sul territorio nazionale al 31 dicembre 2009, l'Umbria conta 1.018 produttori, **1.346 operatori** (tra produttori, preparatori ed importatori) e una **superficie di 31.450 ettari** coltivata prevalentemente a cereali, foraggiere ed altri seminativi, olivo, prati permanenti e colture industriali (fonte Sinab, «Bio in cifre 2009»). Le aziende biologiche con indirizzo zootecnico sono 192 con prevalenza degli allevamenti ovini (dati ARUSIA 2009).

L'Umbria, regione vocata all'agricoltura di qualità, si caratterizza per prodotti biologici coltivati per lo più da aziende di piccole e medie dimensioni:

UMBRIA: PERCHE' NON FARNE UNA BIOREGIONE?



Operatori

Totale 2009 1.346
Totale 2008 1.379
Var. % 08-09 -2,4

Superfici e colture (in Ha)

Totale 2009 31.450
Totale 2008 31.888
Var. % 08-09 -1,4

TOTALE 2009	31.450
Cereali	11.642
Colture proteiche, leguminose da granella	765
Piante da radice	52
Colture industriali	1.279
Foraggio e altri seminativi	6.719
Ortaggi*	634
Frutta**	84
Frutta secca	330
Agrumi	8
Uva	503
Olive	4.341
Altre colture permanenti	1.518
Prati permanenti (prati e pascoli)	2.925
Terreni incolti	651

L'attività agricola è spesso legata all'accoglienza agrituristica, all'educazione ambientale-agroalimentare (**fattorie didattiche**) e al reinserimento (**agricoltura sociale**). La Regione **sostiene gli agricoltori biologici** attraverso il Piano di Sviluppo Rurale (PSR 2007/2013, Misura 214 azione B), **con pagamenti agroambientali** annuali ad ettaro, differenziati per coltivazioni (vedasi tabella), con maggiorazioni per le aziende in conversione (introduzione), le quali, non potendo ancora certificare i prodotti come biologici, non godono di eventuali benefici di mercato.

Tipologie	Importo (€) per ettaro di SAU				Maggiorazione progetti d'area (€/ha)
	Aree rurali intermedie		Aree con problemi complessi di sviluppo		
	Introduzione	Mantenimento	Introduzione	Mantenimento	
Cereali e oleaginose	308,00	280,00	270,00	246,00	12,00
Tabacco con sistema di irrigazione a goccia	600,00	600,00	600,00	600,00	
Mais e tabacco	432,00	379,00	380,00	334,00	
Mais con sistema di irrigazione a goccia	600,00	600,00	600,00	600,00	
Leguminose da granella	327,00	292,00	190,00	170,00	
Vite e fruttiferi	720,00	650,00	550,00	500,00	
Piante Officinali	400,00	370,00	360,00	330,00	
Olivo	525,00	405,00	365,00	270,00	
Tipologie			Introduzione	Mantenimento	
Foraggere ⁽¹⁾			154,00	140,00	12,00
Colture ortive			600,00	600,00	
Colture ortive con sistema di irrigazione a goccia			600,00	600,00	

(1) Sono escluse dai benefici le superfici investite a pascolo o a prato pascolo

In presenza di zootecnia biologica e di superficie foraggera o a pascolo, il premio è fissato in :

foraggere	carico bestiame	mantenimento	introduzione
	UBA/ha	Euro/ha	Euro/ha
Pascolo	da 0.3 a 0.99 UBA/ha	87,00	100,00
	da 1 a 2 UBA/ha	175,00	200,00
Foraggere avvicendate	da 0.3 a 0.99 UBA/ha	262,00	254,00
	da 1 a 2 UBA/ha	315,00	354,00

Al fine di migliorare il risultato Agroecologico, la Regione Umbria prevede ulteriori importanti **pagamenti per le coltivazioni di copertura dei terreni e da sovescio** (Misura 214, Azione H) che proteggono il suolo dall'erosione idrogeologica migliorandone la fertilità (115 €/ha per le coltivazioni arboree e 210 €/ha per quelle erbacee intercalari tra le colture principali).

Le Eccellenze Biologiche dell'Umbria: i prodotti

LEGUMI

Sono coltivazioni importanti per l'agricoltura in quanto, **in simbiosi con i batteri azoto-fissatori, migliorano la fertilità del terreno** e per questo sono ideali nelle rotazioni colturali utilizzate in agricoltura biologica. Rappresentano, nel mondo vegetale, la maggiore fonte di proteine e contengono infatti **ben otto dei nove aminoacidi essenziali** oltre a contenere ferro, potassio, calcio, zuccheri a lento assorbimento e vitamine del gruppo B. I principali legumi biologici coltivati in Umbria sono: lenticchie, ceci, fagioli, fagiolina del Lago Trasimeno, piselli, fave, cicerchie e roveia (una sorta di pisello selvatico).

Cicerchia

La cicerchia è una legume **ormai raro**, ma in Umbria viene ancora coltivato perchè usato per varie minestre e zuppe di antica tradizione.

Cresce su terreni aridi e sassosi e non richiede concimazioni nè trattamenti fitosanitari, per questo è diventata di interesse per gli agricoltori biologici. **Ha un alto contenuto in proteine e vitamine** ed è indicata per i disturbi della memoria e affaticamento cerebrale.

La cicerchia è inclusa nell'elenco dei **prodotti agroalimentari tradizionali dell'Umbria**. Tale elenco è stato istituito nell'anno 2000 e attualmente comprende 70 prodotti simbolo dell'eccellenza gastronomica della nostra Regione.



Fagiolina del Trasimeno

La Fagiolina del Trasimeno (scientificamente *Vigna Unguicolata*) ha origini antichissime da ricercarsi in Africa. In Umbria veniva coltivata già dagli **antichi Etruschi** e si diffuse particolarmente nel bacino del Lago Trasimeno, trovando nei terreni umidi e nel clima di questa area le condizioni ideali di sviluppo.





Prodotta fino al dopoguerra, prevalentemente negli orti, ha rappresentato il principale apporto proteico all'alimentazione delle popolazioni locali; infatti le analisi fatte, mostrano dei **contenuti di proteine superiori a quelli dei fagioli**, da un 5% **fino al 15% in più**. Inoltre anche il contenuto di lipidi è significativamente più alto. Ciò è molto importante in quanto, nella modesta frazione lipidica dei legumi, sono contenute la maggior parte delle molecole con attività funzionale.

Con la fine della mezzadria e il progressivo abbandono delle campagne **si è rischiesta l'estinzione** della Fagiolina perché molto meno produttiva dei fagioli e maggiormente esigente di manodopera (la maturazione dei baccelli avviene in maniera scalare, rendendo la raccolta manuale un'operazione lunga e faticosa).

Nella metà del secolo scorso era considerata praticamente estinta ed **è stata recuperata grazie al paziente lavoro di agricoltori della zona** e dell'Università di Perugia.

Oggi la Fagiolina del Trasimeno **è un prodotto unico ed irripetibile** che ha sviluppato caratteristiche genetiche specifiche tali che nel 2000 hanno permesso il suo inserimento tra i Presidi Slow Food.



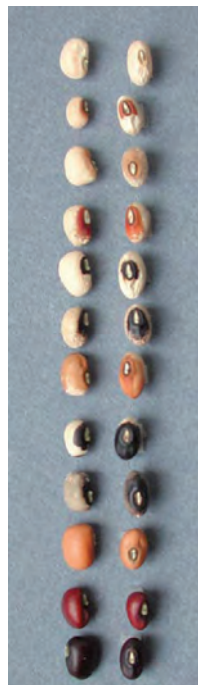
Nel 2002 si è costituito il **Consorzio Fagiolina del Trasimeno** con lo scopo di tutelare e vigilare produzione e commercializzazione del prodotto, nonché garantire la qualità del legume al consumatore.

La Fagiolina del Trasimeno può essere commercializzata solamente in confezioni sigillate contrassegnate con l'apposito bollino di garanzia, permettendo di risalire al produttore e garantendone la tracciabilità.

Nell'area del Lago Trasimeno è stato possibile reperire **varietà locali diverse per caratteristiche morfologiche** e di adattamento ma identiche per genetica. I semi di forma ovale e dimensione minuscola sono di vari colori: il più diffuso è il bianco-crema, ma c'è anche il color salmone, marrone, rosso e il nero con la presenza di varie screziature e in alcuni casi del cosiddetto "occhio".

Da un punto di vista agronomico è una pianta rustica, resistente ai parassiti, che non ha particolari esigenze colturali, adatta alla coltivazione con metodo biologico.

E' catalogata tra i prodotti agroalimentari tradizionali dell'Umbria.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'**Umbria** è rinomata per l'**alta qualità dell'olio prodotto**, dovuta alla localizzazione degli oliveti su terreni collinari permeabili e alla raccolta precoce delle olive, che permette di ricavare olio a basso tasso d'acidità e di sapore tipicamente fruttato, sfuggendo agli attacchi dei parassiti (mosca olearia).



E' ormai un dato di fatto che l'olio extravergine d'oliva faccia bene alla salute per la presenza di acidi grassi insaturi (**acido oleico e linoleico**) e **polifenoli antiossidanti**. Ancora più salutare è il prodotto biologico che non viene contaminato da pesticidi, erbicidi e concimi chimici mentre **nella coltivazione convenzionale gli antiparassitari**, usati soprattutto contro la mosca dell'ulivo anche in prossimità della raccolta, **passano dall'oliva all'olio**, come tali o come residui di parziale decomposizione (metaboliti chimici), arrivando alla fine nei nostri piatti.

La maggior parte del territorio olivicolo umbro è facilmente riconvertibile al biologico, non essendo interessato dalle infestazioni di mosca olearia (*Bactrocera oleae*) che in ogni caso è controllabile con moderne tecniche di monitoraggio (trappole gialle), difesa con caolino, lotta microbiologica e cattura massale, mantenendola al di sotto delle soglie economiche di danno.

Per potersi definire biologico un olio deve rispettare regole precise, che interessano tutti i passaggi della filiera dalla coltivazione degli ulivi alla molitura (che va fatta in tempi rapidi per evitare ossidazioni delle olive) fino all'imbottigliamento dell'olio.

Il divieto di dissecanti chimici e il sostegno alle coltivazioni di copertura invernali danno **enorme valore paesaggistico e di protezione idrogeologica all'olivicoltura biologica umbra**.

CEREALI

I cereali, dal nome dalla Dea romana *Cerere*, sono da sempre simbolo del raccolto e della fertilità in agricoltura.

Nell'alimentazione biologica trovano largo spazio, oltre ai cereali più importanti (**grano duro e grano tenero**), anche i cosiddetti cereali minori (consumati in chicchi, fiocchi e farine): **orzo** (conosciuto per le sue proprietà antinfiammatorie e di regolatore intestinale), **miglio** (ricco di sali minerali e vitamine e privo di glutine: può essere utilizzato anche da celiaci), **avena** (energizzante, ricca di fosforo, magnesio, vitamine del gruppo B), **segale** (meno amidacea degli altri cereali, ricostituente), **amaranto** (cibo sacro agli aztechi, contiene proteine pregiatissime e facilmente assimilabili), **mais** (anch'esso privo di glutine). E' molto importante consumare **mais certificato biologico che non può essere transgenico** e di origine nazionale, non a rischio di contaminazioni da OGM.



Farro

Il farro merita una menzione a parte. Cereale conosciuto e coltivato fin dall'antichità (le sue origini risalgono infatti al Neolitico, a circa novemila anni fa) è legato da sempre **alle tradizioni, alla cultura e alla storia dell'Umbria**. Nella nostra Regione la specie più diffusa è il farro medio (*Triticum dicoccum*) che, grazie alle sue caratteristiche di rusticità e tolleranza ai parassiti e alle intemperanze climatiche, può essere coltivato fino a 1000 metri di altitudine, facendo senza difficoltà ricorso a tecniche di coltivazione



biologica, essendo specie a produttività ridotta. Dal punto di vista nutrizionale, è molto simile al frumento ma ha un contenuto in glutine inferiore; la sua principale caratteristica è, tuttavia, il notevole **potere antiossidante**, dovuto alla presenza di **selenio e di acido fitico**, che si oppongono alla formazione dei radicali liberi.

Il farro è incluso nell'elenco dei **prodotti agroalimentari tradizionali dell'Umbria**.

Il farro di Monteleone di Spoleto è rinomato in tutta Italia. Secondo la tradizione, lo introdusse San Nicola di Bari, donando dei semi alla popolazione indigente locale e contribuendo poi a mantenere nel tempo la coltivazione di questo cereale nella piana del fiume Corno, a circa 900 metri di altitudine.



ZAFFERANO

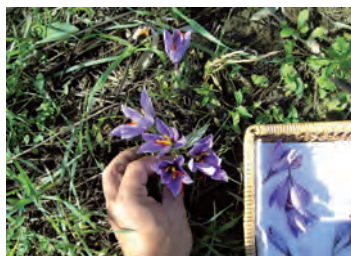
Lo zafferano era molto diffuso tra i popoli antichi. L'uso di questa spezia era vario: veniva usato per colorare le vesti, per preparare unguenti e profumi, per tingere le bende delle mummie egiziane. L'impiego dello zafferano in cucina si fa risalire all'epoca medievale e rinascimentale, quando cominciò ad essere utilizzato per colorare ed aromatizzare i cibi.

La produzione di zafferano **in Umbria** è testimoniata a partire dal **XIII secolo**: Castel della Pieve (**Città della Pieve**) era considerata la zona di produzione maggiormente rilevante. Si ricorda a tal proposito **Pietro Vannucci detto il Perugino** che utilizzava la tintura dei pistilli dello zafferano per le sue tele e i suoi affreschi. La **Valnerina** inizia ad essere menzionata da fonti storiche come zona di produzione dell' "*oro viola*" dal XV secolo, mentre **Cascia** nel XVI secolo si impone come uno

dei centri più attivi nel commercio di questa spezia. Nel Seicento si assiste invece al progressivo abbandono della coltura e solo da pochi anni è stato possibile registrare un rinnovato interesse per la sua coltivazione, anche con metodo biologico.

Oggi esiste **un consorzio di produttori** e un'associazione volta alla valorizzazione dello zafferano di Città della Pieve. La zona di produzione è caratterizzata da continuità geografica e da terreni situati tra i 300 e i 600 mt s.l.m. nei seguenti territori comunali: Città della Pieve, Castiglione del Lago, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Paciano, Panicale e Piegaro.

I principi attivi dello zafferano (ossia i carotenoidi) svolgono un **azione antiossidante e depurativa** per l'organismo e agiscono sui neurotrasmettitori cerebrali, come la serotonina, responsabile del tono umorale.



ORTO-FRUTTA

«**BADA ALLA SOSTANZA !**»

*Il 30% dei pesticidi usati
serve solo ad evitare
difetti estetici*



«**LA FRUTTA BIOLOGICA NON HA IL VERME...**»

*Piccoli segni sulla buccia indicano
l'efficacia della lotta microbiologica »*



«**...E PUOI MANGIARE TRANQUILLAMENTE
ANCHE LA BUCCIA, FONTE PRIMARIA
DI VITAMINE, SENZA RESIDUI CHIMICI**»

Numerose ricerche scientifiche hanno accertato che la frutta e la verdura biologica contengono **più ferro e magnesio** e più micronutrienti antiossidanti, come **fenoli ed acido salicilico**, rispetto a quelle convenzionali. Il minore contenuto di acqua (fino al 25% in meno) è inoltre correlato ad una **più alta presenza di sostanze minerali** e a una **percentuale ridotta di nitrati**, cose di cui il consumatore deve tener conto quando confronta i prezzi di mercato.

Senza dimenticare che **una mela convenzionale può essere irrorata 20 volte con oltre 30 differenti pesticidi**. Ciò espone in primo luogo gli agricoltori al rischio di gravi patologie, senza trascurare che i fitofarmaci rimangono spesso come residui nel raccolto. Ortaggi e frutta, quali fonti di vitamine, zuccheri e sali minerali hanno un ruolo primario nella "prevenzione primaria sanitaria" attraverso la sana alimentazione, in particolare nei bambini. Pur essendo coltivati su superfici limitate, rispetto a quelle agricole complessive, sopportano un altissimo uso di sostanze chimiche. E' pertanto necessario un maggior sostegno per la riconversione biologica del settore orto-frutticolo che in Umbria rappresenta una piccola percentuale. In agricoltura biologica si cerca di **prediligere cultivar di frutta tradizionali**, varietà che risultano più adattate al territorio, più resistenti all'attacco di insetti e malattie e spesso di maggior valore nutritivo.



BROCCOLETTI DEL LAGO TRASIMENO

I broccoletti del lago in dialetto chiamati “PULEZZE DEL LAGO - CAMETTE - RAPI DEL LAGO”, hanno la particolarità di essere coltivati nei terreni sabbiosi adiacenti il Lago Trasimeno; questo fattore conferisce loro un particolare e delicato sapore “amarognolo”, rendendoli molto rinomati nella **tradizione gastronomica locale**.

I broccoletti (o camette) sono i ricacci che la pianta della rapa emette numerosi se viene cimata prima che sbocci il fiore.

Questo tipo di rapa, essendo **molto rustica e ben adatta all'ambiente**, non richiede trattamenti antiparassitari per cui è particolarmente adatta ad essere coltivata con metodo biologico. Il broccoletto è catalogato tra i **prodotti agroalimentari tradizionali dell'Umbria**.



FORMAGGI

L'Umbria vanta antiche tradizioni sia per quanto riguarda la pastorizia che la caseificazione. Già Plinio il Vecchio (1° secolo d.C.) nella Storia Naturale, parlando della qualità e della provenienza dei vari formaggi conosciuti a Roma, cita il pecorino umbro con l'appellativo di "sansinate".

Studi scientifici condotti hanno evidenziato che latte e formaggi biologici hanno un **contenuto significativamente più elevato di vitamine liposolubili** (vitamina A e vitamina E) potenti antiossidanti che proteggono dai danni causati dai radicali liberi e un **elevato contenuto in omega-3 e acidi linoleici coniugati**, due categorie di acidi grassi polinsaturi preziosi per la nostra salute in quanto aiutano nella prevenzione di patologie, tra cui le malattie cardiovascolari, il cancro e le reazioni allergiche. E' stato infatti osservato che i bambini che nei primi anni di vita consumano latte e derivati biologici corrono un basso rischio di soffrire di manifestazioni allergiche.

Non c'è inoltre il pericolo che **i formaggi bio siano contaminati da residui di farmaci veterinari** (tra cui antibiotici), di pesticidi **e di materiale transgenico** ingeriti dagli animali con il mangime (prodotti geneticamente modificati sono consentiti nell'alimentazione animale convenzionale). L'impiego di microrganismi geneticamente modificati (permesso nella produzione dei formaggi convenzionali) è proibito anche nella fase di trasformazione del latte bio, così come **non è consentito aggiungere coloranti** (i formaggi convenzionali possono essere addizionati con circa una trentina di coloranti, tra cui alcuni di sintesi), **né conservanti**



(sorbati ed antibiotici tipo la nisina sono utilizzati per la conservazione di prodotti caseari non biologici), **fosfati** (E 338-E 343, E 450, E 451) e **polifosfati** (E 452).

Formaggi pecorini Umbri

I formaggi derivati da latte ovino riconosciuti come **prodotti agroalimentari tradizionali dell'Umbria** sono: *il Pecorino Umbro, il Pecorino Stagionato in Botte, il Pecorino Stagionato in Fossa/Grotta, il Pecorino di Norcia del Pastore e il Pecorino di Norcia* e si differenziano oltre che per il territorio interessato alla produzione per i metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura.

L'allevamento biologico garantisce il più alto standard di **benessere per gli animali** grazie al regolare **accesso ai pascoli** e a recinti all'aperto, il **divieto di stabulazione fissa**, di **interventi mutilanti** a fini non terapeutici (recisione della coda e dei denti, spuntatura del becco, decornazione e altro) nonché di uso di **stimolanti artificiali della crescita** e della produzione e di **ormoni e sostanze analoghe**.



UVA E VINO

L'orografia collinare e le felici condizioni ambientali del territorio umbro hanno portato gli abitanti a dedicarsi al vino fin da tempi antichissimi, quando tutta la produzione agricola era "biologica".

L'esperienza millenaria dà ai vignaioli biologici locali una capacità esclusiva, attraverso metodi tradizionali combinati con moderne tecniche agroecologiche.

Al momento il Regolamento Comunitario (Reg. CE 834/07) consente di certificare solo la produzione delle uve e non la trasformazione in vino.

Per questo l'etichetta indica "**vino con uve da agricoltura biologica**" e non "vino biologico". Per la vinificazione **non è** comunque **consentito l'utilizzo di lieviti OGM** e nella coltivazione delle viti sono vietati prodotti chimici di sintesi, largamente utilizzati in viticoltura convenzionale.

La **viticoltura biologica rappresenta oggi una realtà facilmente applicabile**, grazie ai sistemi di rilevazione dei dati climatici che consentono tempestività e prevenzione nella difesa fitosanitaria (peronospora, oidio, botrite, ecc) ed ai moderni mezzi di difesa tra cui i prodotti rameici "omeopatici" (a basso dosaggio ed assorbimento fisiologico), zolfi, microrganismi, antagonisti utili, ecc.



Per l'ulteriore sviluppo è necessario potenziare l'assistenza tecnica specialistica nel settore viticolo bio attraverso le risorse del Piano di Sviluppo Rurale Regionale

L'Umbria è conosciuta per vini biologici di alta qualità, quali **il Sagrantino di Montefalco d.o.c.g., il Rosso di Montefalco, il Grechetto dei Colli Martani, il Sangiovese dei Colli Martani, il Bianco e il Rosato Colli Altotiberini, l'Orvieto classico, tutti i D.O.C.**

L'assenza di residui chimici nelle uve consente una fermentazione naturale che conserva la "**tipicità territoriale**" e **l'unicità di ogni vino**, stimolando la curiosità dei consumatori verso i cosiddetti "**vini d'autore**" curati con artigianalità.

Come si riconosce un prodotto biologico

Il termine biologico può essere usato solo per prodotti che **rispettino i Regolamenti CE 834/07 e 889/08**. Indicare "biologico" in etichetta rende produttori, preparatori, distributori, importatori responsabili della conformità del prodotto di fronte alla legge e verso i consumatori.

Gli ingredienti non derivanti da attività agricola (additivi, aromi, preparazioni microrganiche, sale, ecc.) ed i coadiuvanti tecnologici impiegabili per le preparazioni sono indicati nel Reg. CE 889/08.

La materia prima (ingrediente) «biologica» non può essere miscelata con medesime sostanze convenzionali. Ad esempio **in una marmellata di albicocche biologica non possono essere utilizzate, nemmeno in percentuale minima, albicocche non bio.**

E' vietato il trattamento con radiazioni ionizzanti.

Nell'etichetta di un prodotto biologico deve comparire anche il **logo comunitario**.

Esso **non si può utilizzare**:

- per i prodotti etichettati «da agricoltura in conversione biologica»;

- **laddove la percentuale di prodotto biologico sia inferiore al 95% del peso totale degli ingredienti di origine agricola;**

- in quei prodotti non contemplati dai Reg.834 e Reg.889 (per esempio il vino da uve biologiche).

Accanto al logo vanno riportati i codici dell'operatore e dell'organismo di controllo e il luogo di coltivazione delle materie prime:

AGRICOLTURA UE : per prodotti coltivati in uno dei paesi comunitari;

AGRICOLTURA NON UE: per prodotti coltivati in paesi terzi;

AGRICOLTURA UE/NON UE: per prodotti misti.

**CHI GARANTISCE
I PRODOTTI BIOLOGICI:
I controlli alle aziende
biologiche «dal campo
alla tavola» sono effettuati
annualmente da Organismi di
Controllo e Certificazione,
autorizzati dal MIPAAF e
sorvegliati dalle Regioni
(certificazione di filiera).**

*Esempio di etichetta
con logo comunitario*



AGRICOLTURA UE

Controllato e certificato da xxxxx
Organismo di Controllo autorizzato
dal MIPAAF: IT xxx xxx
Codice Operatore xxxx

IL BIOLOGICO... PER DIFENDERSI DAGLI OGM

I Prodotti Biologici non possono utilizzare OGM o loro derivati in nessuna fase di coltivazione e/o trasformazione.

Negli alimenti convenzionali è possibile invece l'uso di OGM importati dall'estero, se autorizzati dalla Commissione Europea, indicandoli in etichetta se superano la soglia dello 0,9% (9 grammi per kg di singolo ingrediente). Sono oltre 30 gli OGM ad oggi "autorizzati" in Europa come alimenti o mangimi convenzionali, nonostante la mancanza di una maggioranza qualificata al Consiglio dei Ministri Europei, che si è sempre diviso sui rischi per la salute e l'ambiente. In ogni caso, nel rispetto dei principi Costituzionali inviolabili che tutelano la Salute e l'Ambiente (non delegati al trattato europeo), ogni Stato Membro UE può vietare l'importazione di OGM, applicando la "**Clausola di Salvaguardia Nazionale**", quando siano evidenziati rischi per la salute e la contaminazione dell'ambiente.

Il problema delle "**contaminazioni accidentali da OGM**" nei prodotti biologici si pone qualora questi vengano importati da paesi che consentono la contemporanea coltivazione di OGM nei propri territori, per cui **si consiglia di leggere attentamente in etichetta l'Origine delle materie prime dei singoli ingredienti.**

La normativa europea prevede la possibilità di contaminazioni accidentali da OGM nei prodotti alimentari fino allo 0,9% per ogni ingrediente, senza indicazioni in etichetta, purchè siano autorizzati in Europa. Ma nei prodotti importati e certificati biologici, qualora si trovassero tracce di OGM, le autorità italiane preposte ai controlli sono obbligate a segnalarle agli enti di certificazione ed alle autorità competenti e dev'essere dimostrata l'accidentalità, ovvero l'impossibilità tecnica di evitare tale contaminazione, altrimenti il prodotto non può essere etichettato "biologico".

Acquistando prodotti coltivati in Italia, 100% biologici, possibilmente locali, dovremmo essere sicuri dell'assenza di OGM.

La legge consente di dichiarare l'assenza di OGM negli alimenti prodotti senza ingredienti geneticamente modificati. Tali etichette "positive", volontarie, sono sempre più diffuse e richieste dai consumatori.

**Scegliere Prodotti
100% Biologici,
100% Italiani
a priorità locale
è il modo migliore
per difendersi
dagli OGM**

**...aiutando l'economia
e la sovranità
alimentare nazionale.**

**Coltiviamo il biologico
...per un mondo libero
da OGM**

UMBRIA ED ITALIA LIBERE DA COLTIVAZIONI OGM

Gli OGM, organismi geneticamente modificati, nei quali sono stati inseriti artificialmente frammenti di DNA estranei alla specie, rappresentano una grave minaccia per l'Agricoltura Tradizionale Italiana, in particolare Biologica, dal momento che i cosiddetti organismi "transgenici" possono diffondersi nell'ambiente, contaminando il DNA delle altre forme naturali di coltivazione. Ciò è già successo in alcuni paesi (tra cui USA, Canada, Argentina) attraverso le Sementi, il Polline ed il Trasferimento Genico Orizzontale (TGO) dei frammenti di DNA manipolato (transgenico) che si diffondono nell'acqua, nei terreni, attraverso i microrganismi e lungo le catene alimentari.

Per questi motivi **in Umbria, come in tutta Italia, è vietato coltivare o allevare OGM** e tutte le sementi e le forme di Agricoltura, sia biologiche che convenzionali, devono essere assolutamente esenti da OGM.

Pertanto, i Prodotti Biologici coltivati in territorio Nazionale garantiscono l'assenza di OGM.

Gli OGM (e gli ingredienti da essi derivati) rappresentano inoltre un serio rischio per la salute dei consumatori, che in stragrande maggioranza li rifiutano, per la presenza di nuove sostanze incognite e sconosciute (proteine anomale, allergeni, ecc.- Fonte INRAN, Istituto Nazionale di Ricerca Alimenti e Nutrizione), i cui effetti sugli organismi viventi sono imprevedibili e pericolosi.

Numerose ricerche confermano inoltre il trasferimento di frammenti di DNA transgenico ed Rna modificato, derivati da OGM, nell'apparato digerente, ai batteri e microrganismi, ai vari organi attraverso il sangue e nelle catene alimentari, con conseguenze sconosciute e pericolose, per conseguenti alterazioni genetiche indotte, in particolare negli organismi in via di sviluppo come i bambini (Pietro Perrino, Convegno "Cibus in Primis", Todi 2011).

Si impone pertanto il "**Principio di precauzione**" per cui la gran parte dei consumatori cerca di evitare assolutamente di ingerire OGM, orientandosi verso gli alimenti biologici.

«L'inviolabilità della Memoria Genetica di tutti gli Organismi Viventi (DNA), regolata da Leggi fisiche perfette, sancita dalla Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo, per il rispetto della Vita»

(Michele Trimarchi, Candidato Premio Nobel per la Pace, 1986)

CIBUS IN PRIMIS



L'ALIMENTAZIONE BIOLOGICA MEDITERRANEA
NELLE MENSE SCOLASTICHE E'

UN DIRITTO DEI CITTADINI

UN DOVERE DELLE ISTITUZIONI

